

Espacio Artesanal

AÑO 1 • NUMERO 3 • Argentina \$ 5.90
• Uruguay \$ 59 • México \$ 30 • Chile \$ 1990

Panadería

Originales recetas explicadas paso a paso

• Pan dulce Tradicional

Para disfrutar en estas fiestas

Galletitas Navideñas

Rosca de Reyes

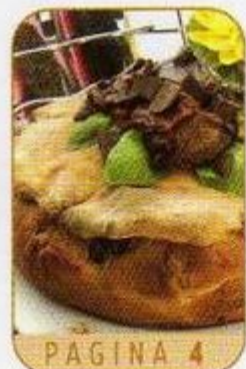
Torta Galesa

Sugerencias ricas
y económicas para
hacer en casa



S U M A R I O

PAN PITHIVIERS



PAGINA 4

MUFFINS SALVADO Y PERA



PAGINA 6

MUFFINS QUESO Y CEBOLLA



PAGINA 8

PUMPERNICKEL



PAGINA 10

COOKIES NAVIDEÑAS



PAGINA 12

PAN DULCE TRADICIONAL



PAGINA 14

TORTA GALESA



PAGINA 16

PAN DULCE MANTECOL Y CHOCOLATE



PAGINA 18

ROSCA DE REYES



PAGINA 20

PAN DE MIUSLIX



PAGINA 22

BRIOCHE RELLENO



PAGINA 24

PAN 3 ESTACIONES



PAGINA 26

PAN DE ZANAHORIAS



PAGINA 28

BISCOTTIS



PAGINA 30

HOGAZA PROVENZAL



PAGINA 32

BAGUETINES DE TRIGO



PAGINA 34

S T A F F

Editorial GRUPO BUENOS AIRES Dirección Editorial Hernán Martínez Producción General Soledad Martínez - Liliana Hernandez Redacción Soledad Martínez Producción Fotográfica Guillermo Gimenez Producción Artesanal Silvia Jara Diseño Gráfico macrini@menendez Asesoría Legal Dra. Lilian Jara

ESPACIO ARTESANAL PANADERIA, año 1, número 3, es una publicación de Grupo Buenos Aires S.R.L., gba_ediciones@speedy.com.ar. Impresa en Mariano Mas S.A., Perú 555. Diciembre de 2004. Distribuida en Capital Federal por RB&M. Distribuida en el interior del país por DAP SRL. Todos los derechos reservados. Registro de Propiedad Intelectual en trámite. Prohibida su reproducción total o parcial.



Tradiciones...

EL PAN DE TONI

La historia del **panettone**, el pan dulce italiano relleno de pasas de uva y frutas confitadas, se narra como un cuento de hadas, y como todo cuento de hadas tiene que ver con el amor y un final feliz.

Se estima que los 57 millones de italianos consumen durante las fiestas navideñas y a principios de año, por lo menos, 2 panettoni y medio. Evidentemente la tradición viajó con la inmigración italiana y hoy está anclada en las mesas navideñas argentinas, pero además cerca del 10% de los panes dulces producidos en Italia se exporta hacia Francia, Alemania, E.E.UU., Canadá, Gran Bretaña, entre otros países.

Para los italianos la historia del panettone va acompañada de una multitud de leyendas, pero todas ellas están de acuerdo en una cosa, el pan dulce nació en Milán.

La versión preferida empieza por "Érase una vez..." un halconero milanés de noble origen, Ughetto degle Atellani, se enamoró de Adalgisa, la hija de un modesto pastelero llamado Toni.

Para conquistar el corazón de su amada, el caballero se hizo pastelero e inventó un delicioso pan agregando a la harina y a la levadura tradicionales, huevos, manteca, pasas de uva y cortezas de naranja y de limón confitadas.

El duque de Milán y su esposa autorizaron la boda que se celebró en presencia de Leonardo da Vinci, y alentaron la fabricación del nuevo pan dulce que todos llamaban el "**pane di Toni**".

VOCABULARIO TÉCNICO

Alargar: Dar la longitud deseada a una porción de masa.

Cortar: Hacer una incisión o corte más o menos profundo de una masa por medio de una cuchilla para pan, un cutter o una hoja de afeitar.

Cuerpo: Elasticidad o tenacidad de una masa.

Espanja líquida: Dispersión previa que se obtiene a partir de una mezcla de harina y de agua en igual proporción, más la levadura que entra en la fórmula.

Evaporación: Pérdida de humedad del pan desde el momento en que sale del horno hasta que se enfría, con la consiguiente pérdida de peso.

Fermentación: Proceso de leudado o fermentación antes de la cocción, que va desde la confección o formato de las piezas hasta su entrada al horno.

Formado: Operación manual o mecánica cuya finalidad es dar la forma deseada al tipo de pan pretendido.

Formar corteza: Se dice de un trozo de masa o de una masa que experimenta una desecación en la superficie.

Hidratación: Cantidad de agua que absorbe una harina para obtener una consistencia determinada.

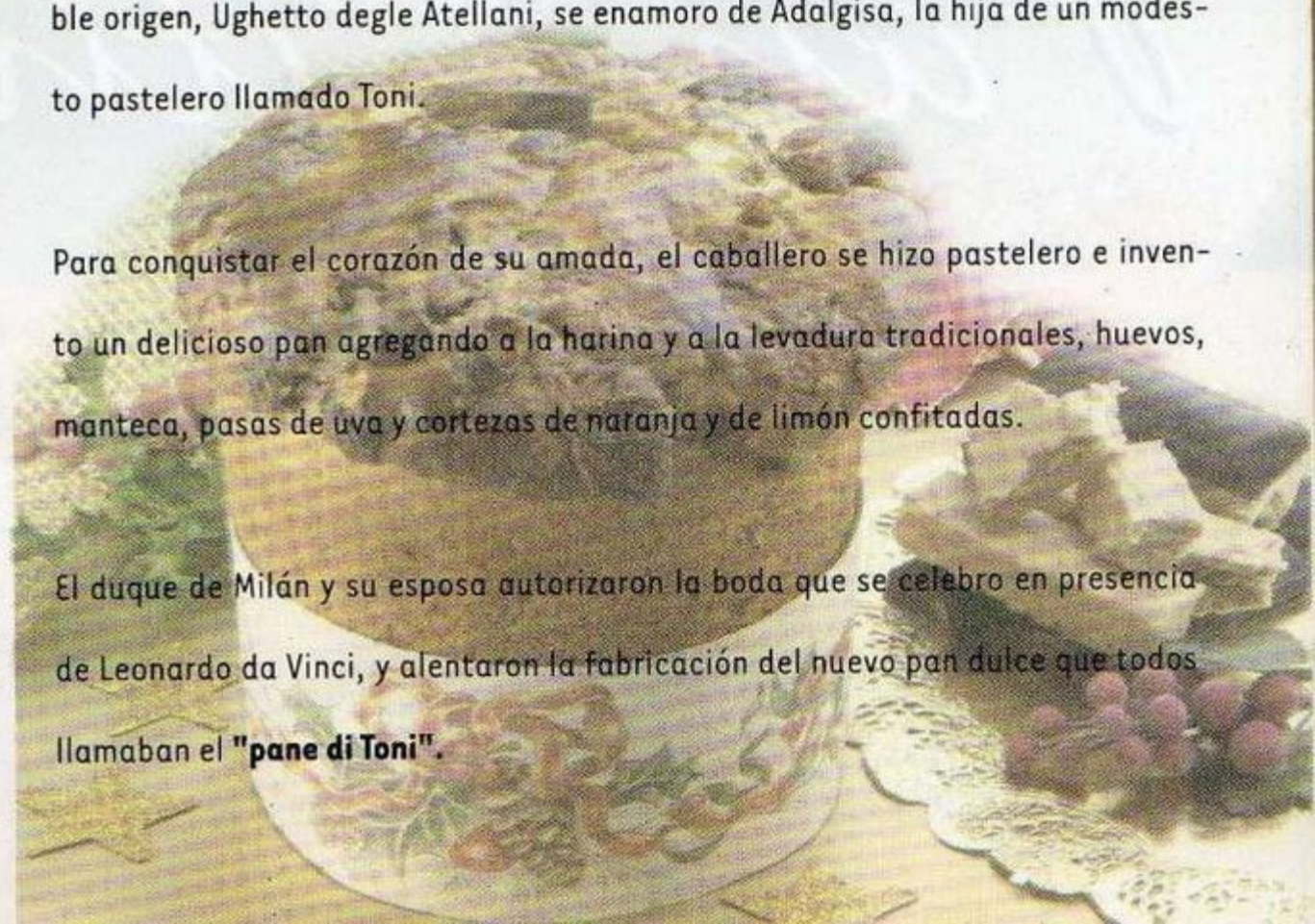
Laminar: Estirar una masa con el palo de amasar o rodillo hasta conseguir el espesor y la forma deseados.

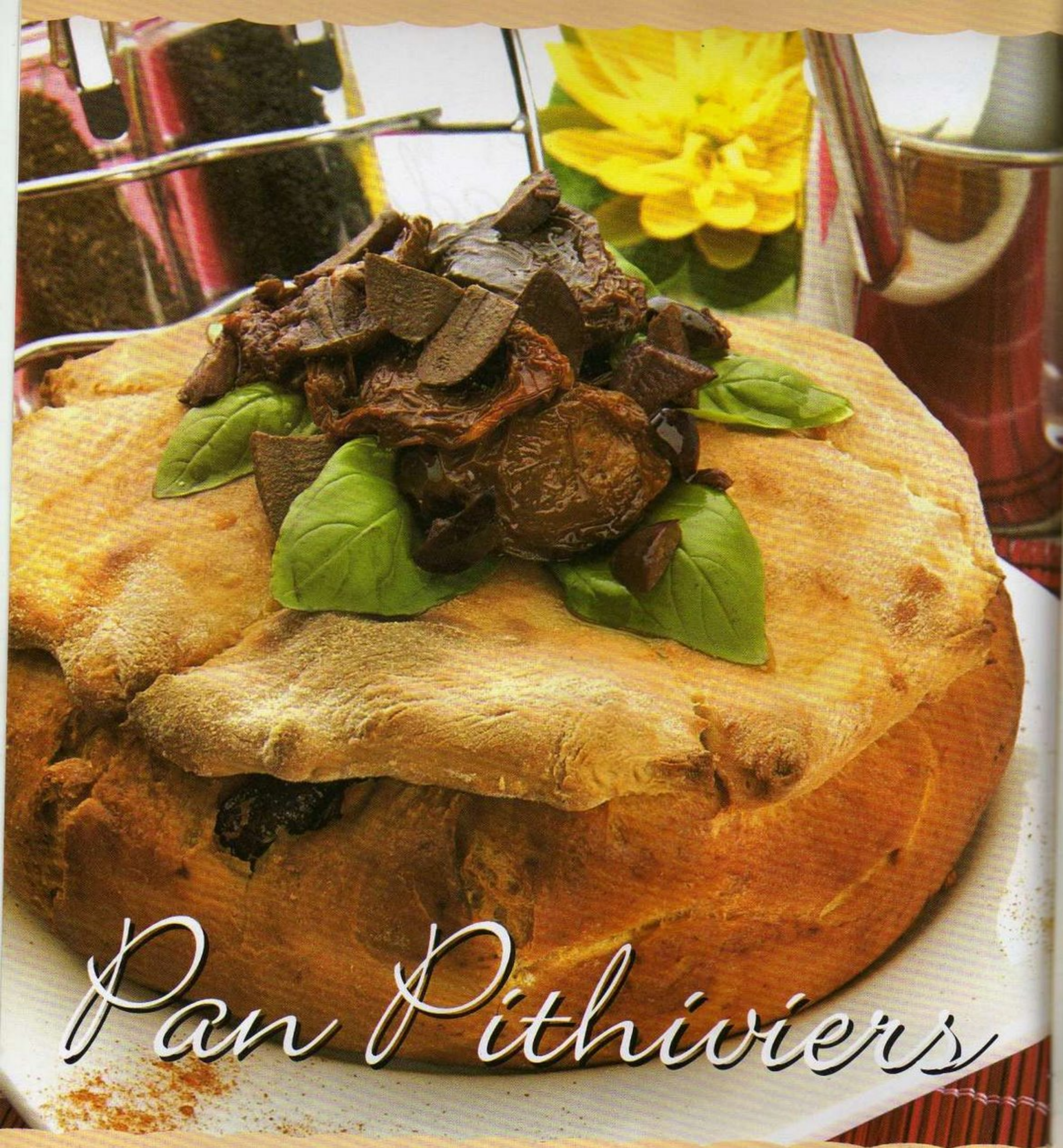
Masa muerta o sin la suficiente fuerza: Masa demasiado elástica que en la cocción queda plana.

Pintar con huevo: Pintar la superficie de la pieza a hornear con una mezcla de huevos batidos. Algunos profesionales añaden leche o agua.

Reposo: Período de reposo, de relajación de la masa antes de darle la forma definitiva.

Tolerancia en la fermentación: Capacidad física de la masa para soportar una insuficiente o excesiva fermentación.





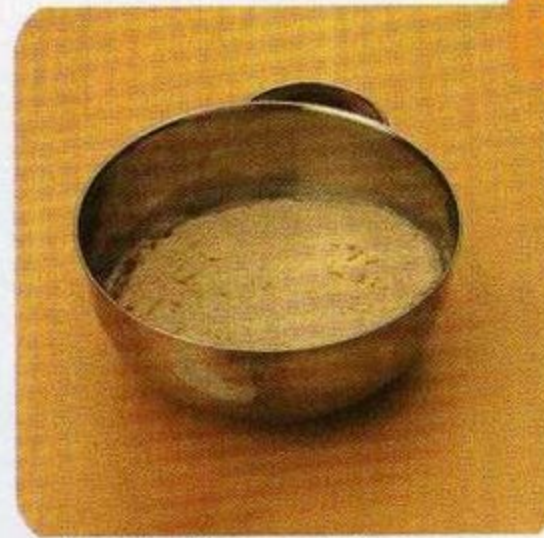
Pan Pithiviers

Con una presentación muy creativa, este pan esta enriquecido por el sabor de las aceitunas negras y los tomates secos hidratados, para sacarse el sombrero!

DATO! Los cortes en el "sombrero" se realizan cuando se coloca sobre el pan, después de haberlo enharinado y antes de la fermentación.

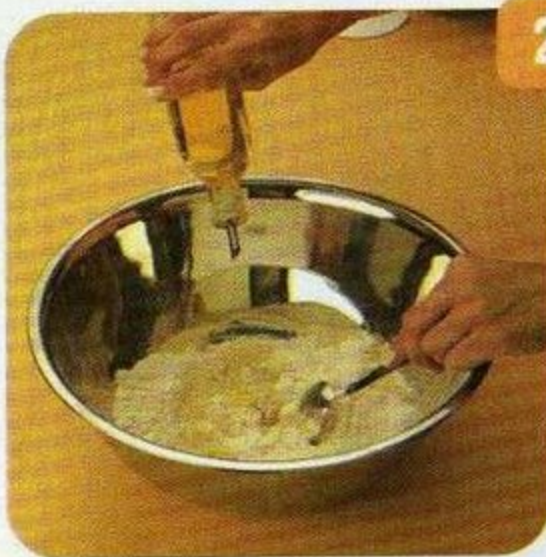
INGREDIENTES

- 30 gr de levadura • 1/2 litro de agua tibia
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 kilo de harina 000
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Tomates secos hidratados
- Aceitunas negras picadas



1

Realice la esponja con la levadura, el azúcar y el agua tibia. Tape con film y deje levar.



2

En un bol, coloque la harina, espolvoree la sal, haga un hueco e incorpore el fermento y el aceite.



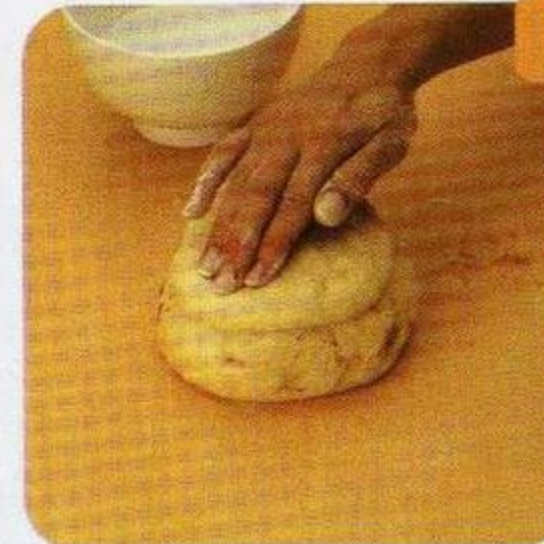
3

Amase y forme un bollo, deje leudar tapado.



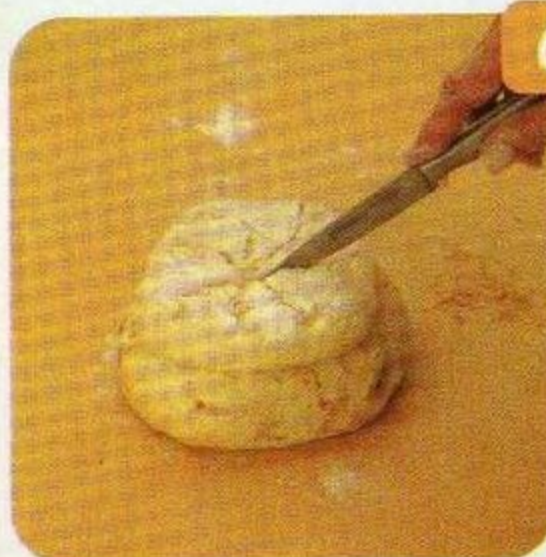
4

Estire la masa y agregue los tomates picados y las aceitunas. Una y forme un bollo dejando un pedazo de masa para hacer el "sombrero".



5

Estire la masa en forma redonda y colóquela sobre el bollo que debe ser suavemente aplanado y humedecido con agua para que se pegue el sombrero.



6

Enharine el "sombrero" y con un cutter realice cortes desde el centro en forma de arcos. Deje leudar hasta que duplique su volumen y cocine en horno precalentado hasta que este bien dorado.



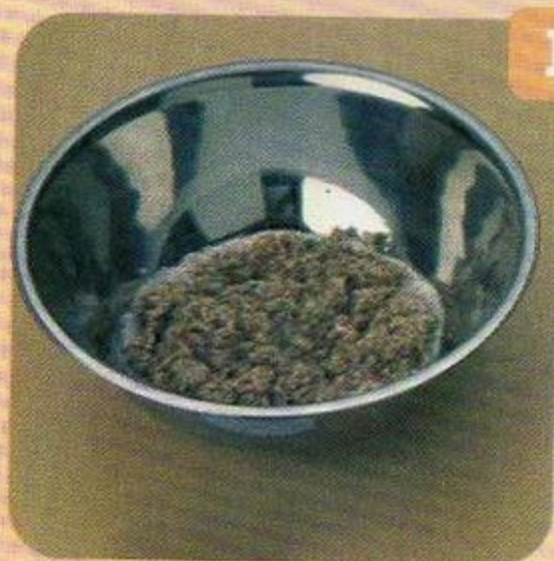
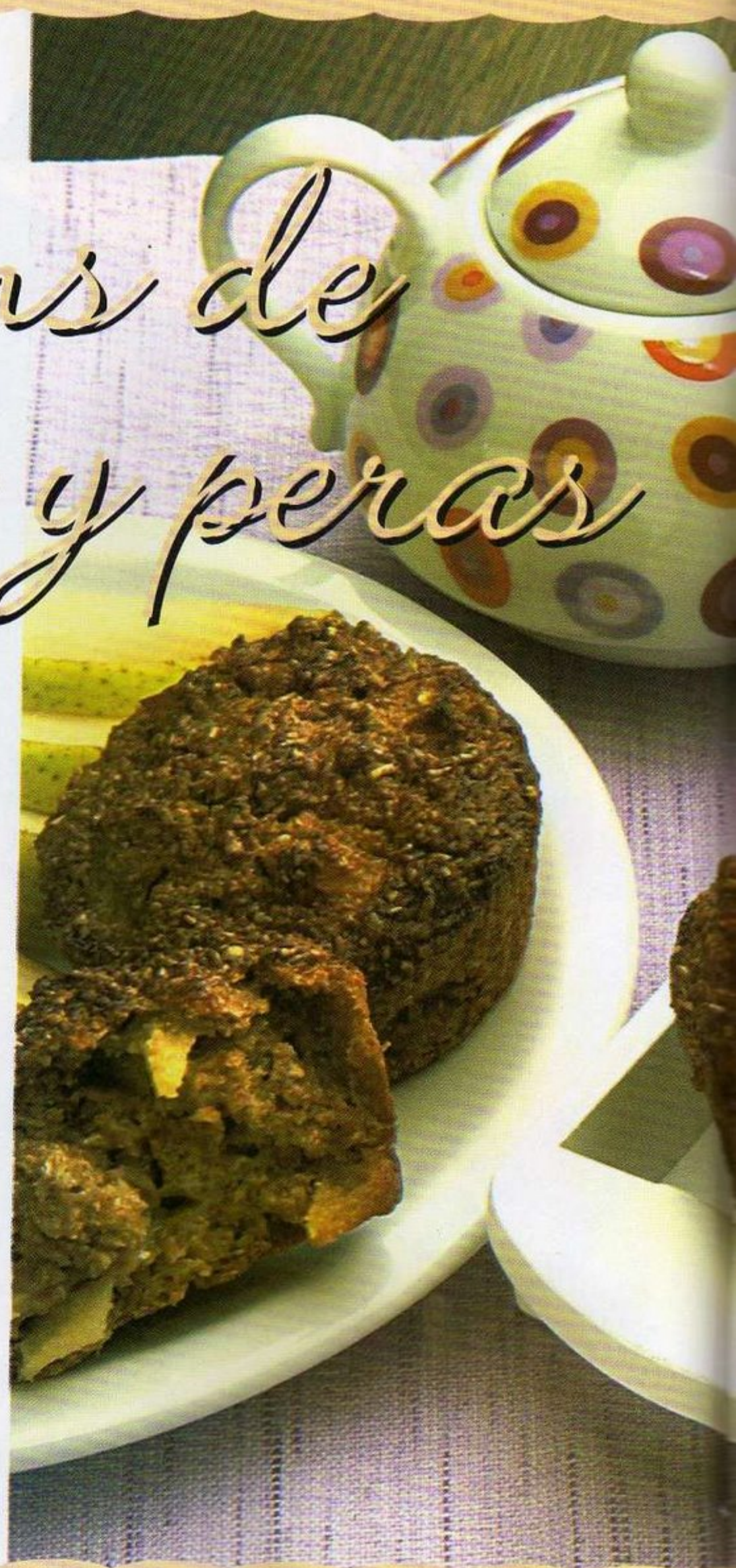
Rendimiento:
Con esta receta salen dos panes grandes.

Muffins de salvado y peras

Para saborear en el desayuno o la merienda, los muffins a parte de nutritivos son exquisitos. El aroma de las peras los hacen irresistibles.

INGREDIENTES

- 250 gr de salvado • 250 cc de leche
- 125 gr de harina integral • 125 gr de harina 0000
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo • 150 gr de manteca derretida
- 125 gr de azúcar rubia
- 2 peras cortadas en cubitos
- 1 cucharadita de ralladura de jengibre



1

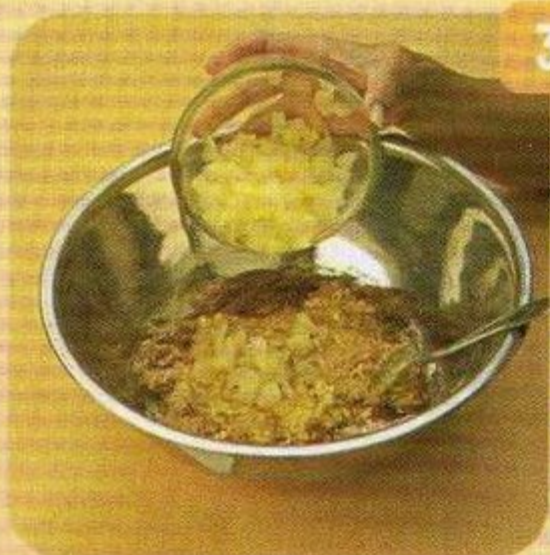
Remoje el salvado en la leche tibia durante 15 min.



2

Tamice la harina con el polvo de hornear y mezcle con la harina integral, la sal y el azúcar.

Tiempo de cocción: 25 minutos (aprox.)



3

Vuelva los ing. húmedos en los secos, mezcle y agregue el huevo batido, la manteca derretida, las peras y la ralladura de jengibre hasta obtener 1 pasta grumosa.



4

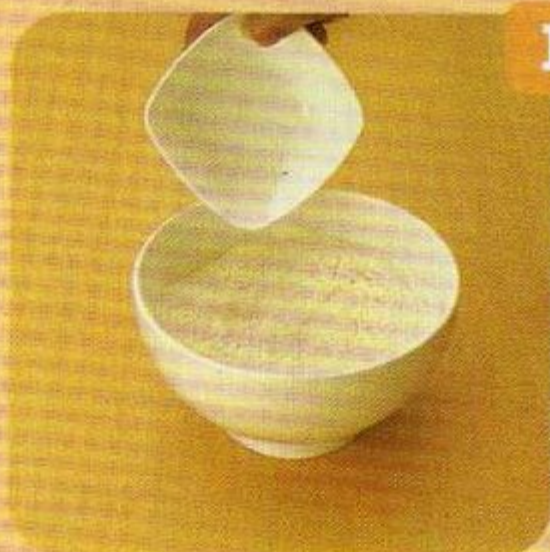
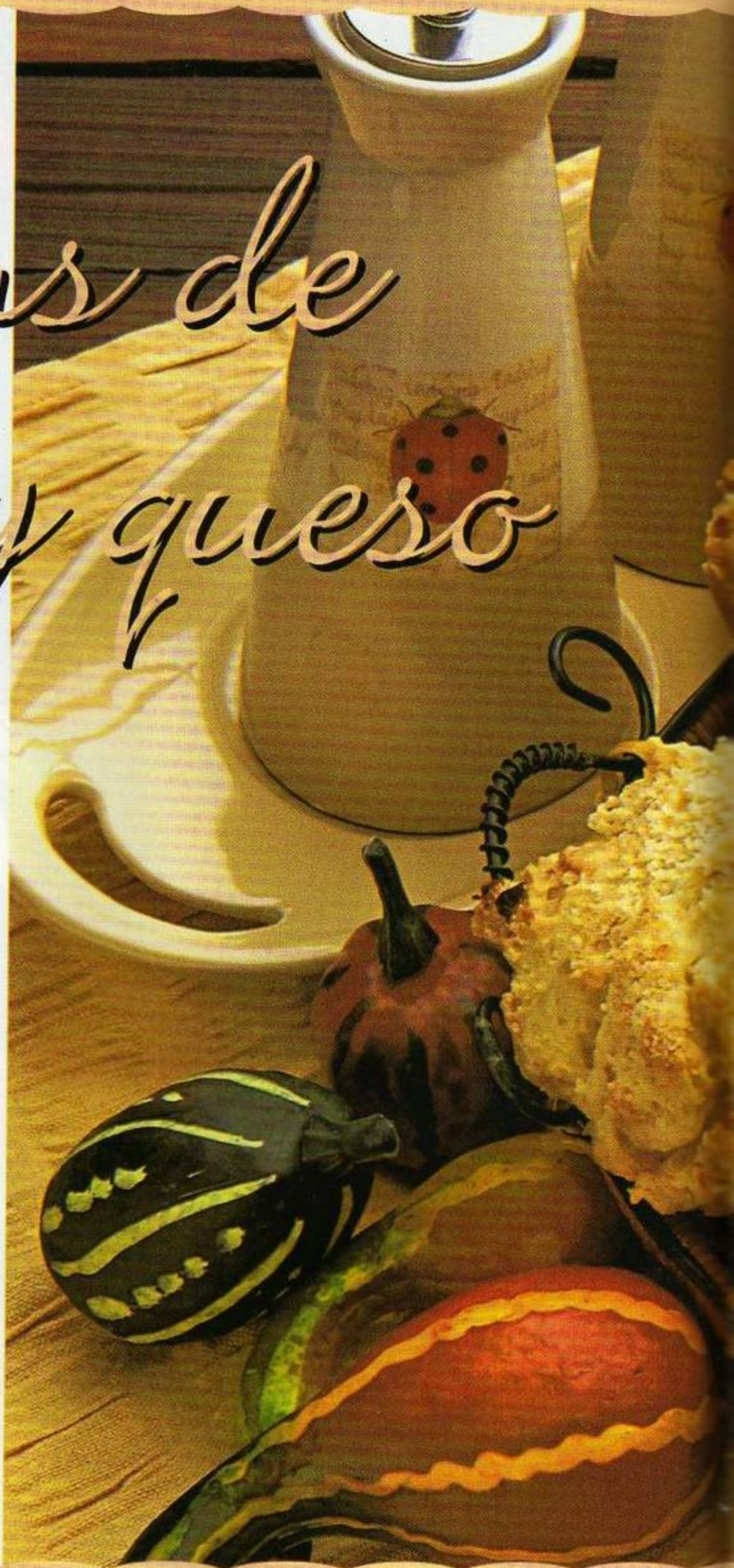
Precaliente el horno a 180°. Enmanteque los moldes para muffins y llénelos hasta las 3/4 partes. Cocínelos de 20 a 25 min. Al retirarlos, espolvoréelos con azúcar impalpable.

Muffins de cebolla y queso

*Sabrosos pancitos saborizados con
cebolla y queso fontina. Para comer
solos o con una rica picada.*

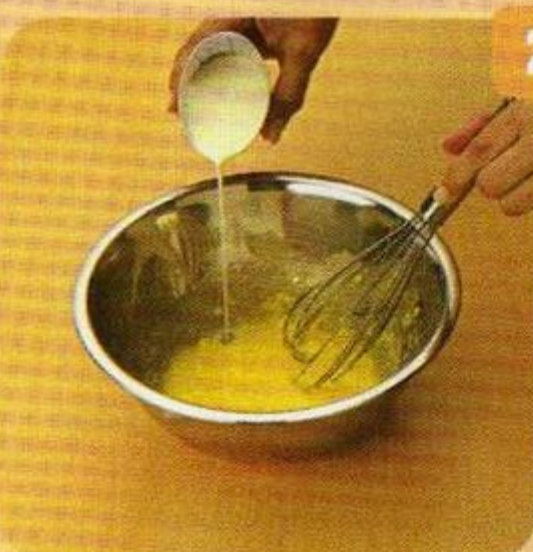
INGREDIENTES

- 500 gr de harina 0000
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 huevo batido
- 100 gr de manteca derretida
- 250 cc de leche
- 250 gr de queso fontina rallado
- 1 cebolla finamente picada y rehogada en manteca



1

Tamice la harina 3 veces junto con el polvo de hornear. Agregue la sal y el azúcar.



2

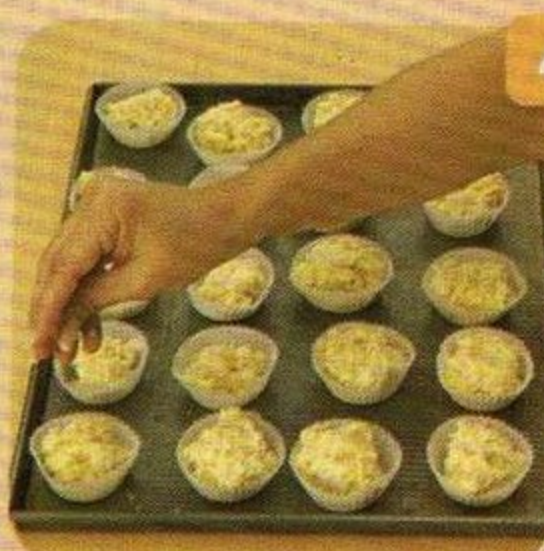
Bata el huevo e incorpore junto con la manteca derretida y la leche.

Tiempo de cocción: 25 minutos (aprox.)



3

Incorpore los ingredientes húmedos a los secos, junto con el queso rallado y las cebollas rehogadas revolviendo hasta integrar los mismos, logrando una textura grumosa.



4

Precaliente el horno a 180° y coloque la preparación en moldes para muffins, llenándolos las 3/4 partes. Espolvoree con queso rallado y cocine durante 25 min. hasta que estén doraditos.

Pumpernickel

Para cortar en rodajas y tostar, el pumpernickel es un típico pan de centeno, ideal para acompañar con quesos, pero también con mermeladas y dulces queda muy bueno.

INGREDIENTES

- 50 gr de levadura
- 1/2 litro de agua tibia
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 500 gr de harina de centeno
- 300 gr de harina integral súper fina
- 200 gr de puré de papas
- 80 gr de cacao amargo
- 50 gr de manteca derretida
- Harina de maíz para espolvorear
- Harina común



1



Prepare el fermento disolviendo la levadura en el agua tibia y 1 cucharada de azúcar.

2



Coloque en un bol, las harinas, la sal, el puré de papas tibio, el cacao y la manteca derretida.



Tiempo de cocción: 50 minutos (aprox.)



3

Incorpore el fermento y amase espolvoreando con harina blanca

4

Realice un bastón y páselo por harina de maíz. Luego, colóquelo en un molde enmantecado y enharinado.

5

Deje leudar durante 1/2 hora tapado. Cocine en horno moderado de 45 a 50 min.

Cookies navideñas

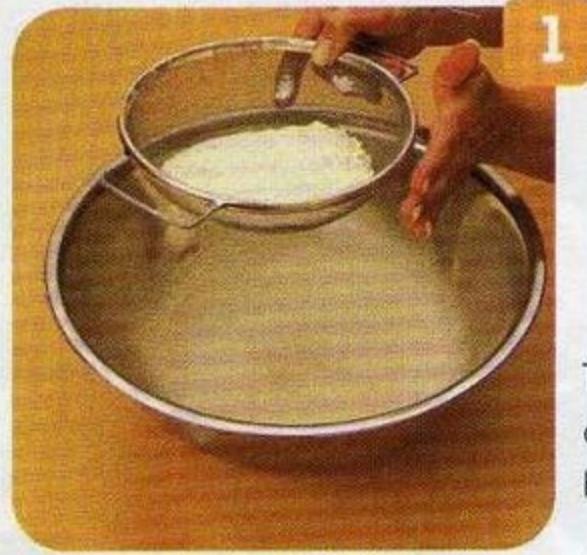


Riquísimas galletitas de chocolate, aromatizadas con canela y clavo de olor. Una muy buena opción para que los mas chicos disfruten esperando la Navidad.

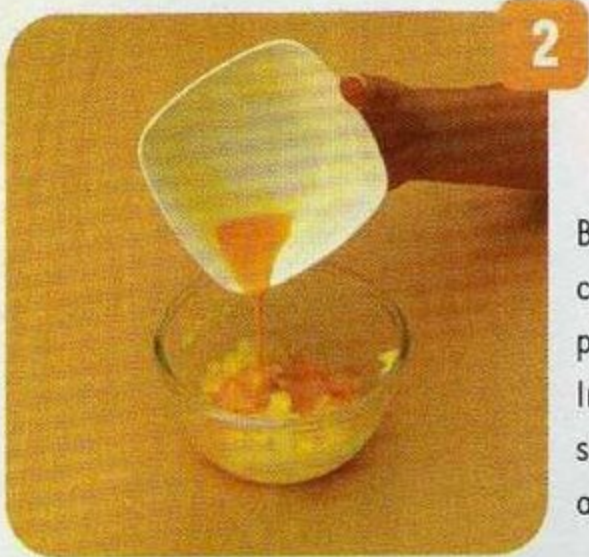
DATO! Se pueden decorar con glase y chocolate derretido.

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de harina 0000
- 1/2 cta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cta de jengibre rallado
- 1 cta de canela • 1/2 cta de clavo de olor
- 1/2 taza de manteca pomada
- 1/2 taza de azúcar • 1 huevo • 1 cta de miel
- 1/2 taza de polvo de almendras



Tamice la harina dos veces junto con el bicarbonato y las especies.



Bata la manteca con el azúcar a punto crema. Incorpore el huevo, siga batiendo y agregue la miel.



Agregue la harina poco a poco y luego el polvo de almendras. Integre todos los ingredientes.



Forme bollos y llévelos a la heladera durante 1/2 hora.



Estire la masa y corte las galletitas con la ayuda de los moldes.

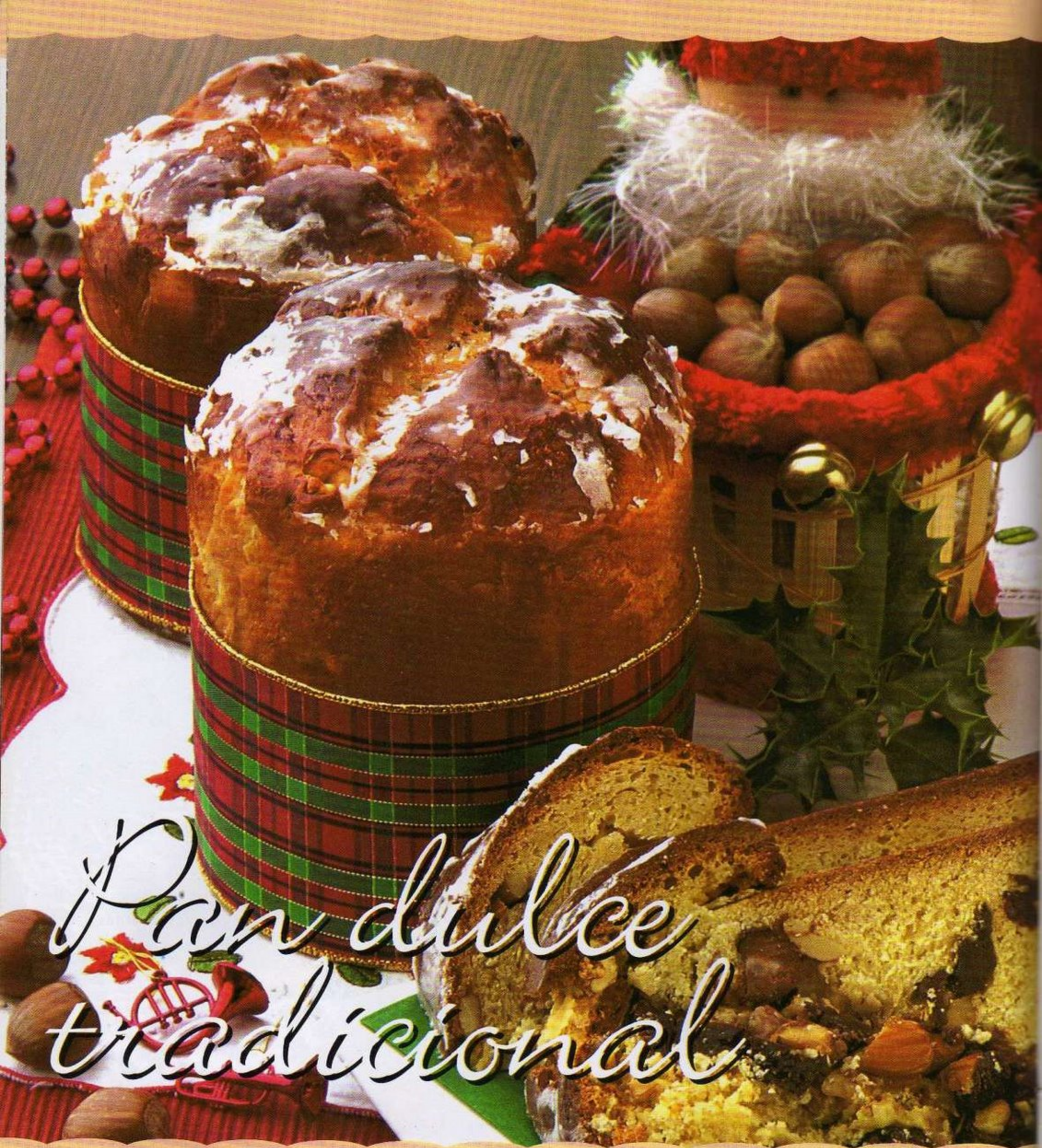


Coloque las galletitas en una placa enmantecada y enharinada y cocine en horno precalentado durante 8 min. hasta que estén doradas.



Rendimiento:

Salen 2 1/2 docenas de galletitas.



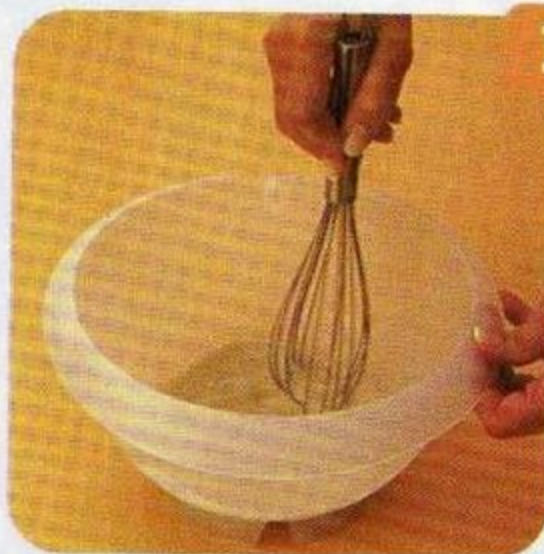
Pan dulce tradicional

No puede faltar en la mesa navideña, nuestro típico pan dulce, con frutas secas, pasas de uva y ciruelas, una receta tradicional para pasar de generación en generación.

DATO! Con esta receta salen dos panes dulces, sugerimos pintarlos con glase, azúcar impalpable y jugo de limón.

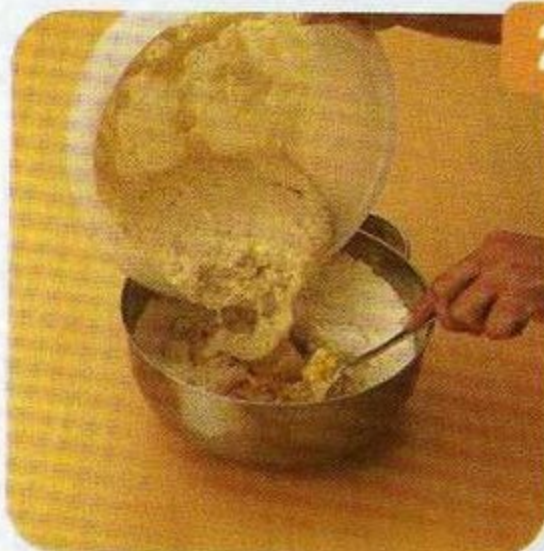
INGREDIENTES

- 40 gr de levadura • 100 cc de leche tibia
- 125 gr de azúcar • 500 gr de harina
- 1/2 cta de sal • 80 gr de manteca derretida
- 2 huevos • Esencia de vainilla
- 1 cta de café, agua de azahar y coñac
- Ralladura de limón y naranja • 250 gr de fruta seca
- 200 gr de pasas de uva y ciruelas en trozos



1

Prepare la esponja disolviendo la levadura con la leche tibia, 1 cucharada de azúcar y otra colmada de harina. Bata con batidor hasta que este bien disuelta. Tape y deje levar.



2

Coloque en 1 bol, la harina junto con la sal, haga un hueco e incorpore el azúcar, la manteca derretida, los huevos batidos, las esencias, el coñac, las ralladuras y la esponja.



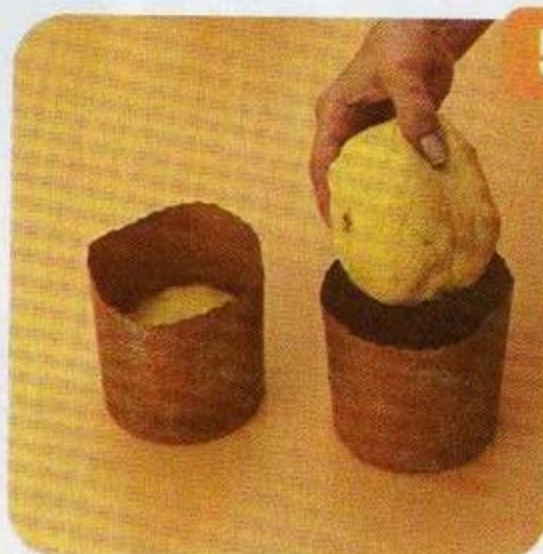
3

Comience a tomar la masa con la mano abierta para incorporarle aire. Si fuese necesario agregue harina para que la masa se desprenda de la mesada.



4

Cuando el bollo este tierno y elástico deje que leve tapado. Luego, desgasifique y adicione las frutas amasando hasta integrar los ingredientes.



5

Coloque la preparación en moldes para pan dulce hasta las 1/2 partes. Hágales un corte en cruz y déjelos leudar tapados.



6

Píntelos con huevo batido y cocine en horno moderado, 30 min. aprox. A mitad de cocción tápele con un papel de aluminio para que no se queme.



Terminación:
Puede colocarle frutos secos por encima antes de cocinarlos.